

Licence Pro Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration

Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration



Niveau d'études
visé
BAC +3



Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
d'Évreux

Parcours proposés

- › Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Stratégies et Innovation en Hôtellerie-Restauration

Présentation

L'objectif de cette licence est de former de jeunes diplômé-e-s capables :

- De gérer des établissements hôteliers et de restauration, en intégrant des compétences en gestion des ressources humaines, gestion financière et commerciale.
- Maîtriser les techniques et les outils nécessaires pour organiser les activités quotidiennes, gérer les plannings, coordonner les services, et garantir une expérience client de qualité.
- Apprendre à analyser les résultats financiers, élaborer des budgets, et assurer la rentabilité des établissements tout en respectant la réglementation en vigueur.
- Développer des stratégies commerciales et marketing pour attirer et fidéliser la clientèle, gérer la communication de l'établissement et maximiser sa visibilité.
- Appréhender les bonnes pratiques en matière de responsabilité sociétale et environnementale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

- Acquérir une expertise en gestion des services spécifiques (hébergement, restauration, événementiel) pour répondre aux attentes variées des clients.
- Préparer les étudiants à occuper des postes à responsabilité dans des établissements hôteliers et de restauration grâce à une immersion en entreprise.

Savoir-faire et compétences

1. Manager et gérer des collaborateurs :

- Encadrer, coordonner, superviser une équipe
- Recruter et participer au recrutement du personnel
- Favoriser l'intégration du personnel
- Anticiper les conflits en restant à l'écoute des équipes et maintenir un bon climat social
- Gérer la diversité de l'équipe
- Elaborer les plannings du personnel en regard de la réglementation sociale en vigueur

2. Mettre en place une stratégie commerciale :

- Participer et animer la politique commerciale en tenant compte des attentes de la clientèle, de la concurrence, du produit et des canaux de distribution
- Analyser les besoins de la clientèle en menant des enquêtes

- Organiser les réseaux de distribution en s'appuyant notamment sur les canaux numériques
- Gérer et développer les différentes situations de la relation client (face à face, en ligne, etc.)
- Contribuer à la fixation des prix de vente des prestations hôtelières et de restauration, optimiser l'occupation hôtelière
- Concevoir des projets innovants en évaluant la faisabilité financière et technique

3. Gérer et organiser la production :

- Élaborer les plannings de production en tenant compte des ressources à disposition et des contraintes spécifiques
- Analyser les performances de la production (coûts, délais, satisfaction client) pour identifier des axes d'amélioration, et réagir efficacement face aux aléas
- Négocier des contrats avec les prestataires et les fournisseurs
- Réaliser le suivi, l'achat et l'approvisionnement des marchandises, des matières premières, et des produits divers
- Gérer les stocks
- Proposer, préparer le budget d'exploitation
- Elaborer un reporting en s'appuyant sur les principaux indicateurs de gestion

4. Communiquer en interne et en externe :

- Animer la politique de communication en choisissant le média le mieux adapté
- Mener des actions de communication en interne et en externe
- Entretenir des relations avec les acteurs locaux et les partenaires

5. Assurer la qualité du service et respecter l'environnement :

- Veiller aux règles d'hygiène et aux standards de qualité en respectant les cahiers des charges mis en place
- Superviser l'activité des équipes et contrôler l'application des règles d'hygiène et des procédures de qualité

- Mesurer la qualité par l'analyse des enquêtes de satisfaction et apporter les mesures correctives nécessaires
- Intégrer des pratiques responsables en lien avec la RSE de l'organisation

6. Éthique professionnelle et responsabilité :

- Travailler en équipe
- Respecter les principes d'éthique et de développement durable, tout en analysant et améliorant ses pratiques professionnelles
- Mobiliser des outils numériques
- Communiquer efficacement en français et dans une langue étrangère
- Développer une argumentation critique

Accessibilité personnes en situation de handicap

Si vous rencontrez des difficultés liées à une maladie, à un handicap permanent ou passager, l'Espace Handicap, en collaboration avec le Service de santé étudiante et l'association partenaire Handisup, vous aide à et vous accompagne tout au long de votre cursus.

Organisation

Modalités pédagogiques

Les modalités pédagogiques sont adaptées en fonction des compétences et connaissances visées par l'enseignement. Sont notamment mobilisés les cours magistraux (CM), les travaux dirigés (TD), ainsi que de la pédagogie par projet.

Contrôle des connaissances

Contrôle continu des connaissances et des compétences :
Ces évaluations peuvent prendre des formes variées (écrits et ou oraux, travaux de groupe, rapports / mémoires...).

Ouvert en alternance

Admission

Conditions d'admission

Formation ouverte aux bacs +2 avec un projet professionnel en lien avec les objectifs de la formation, notamment les titulaires de

- BTS : MHR, Tourisme, MCO, NDRC, CI...
- BUT 2 validé / DUT : GEA, GACO, TC ...
- L2 validée (120 ECTS) : AES, gestion, LEA,

Modalités d'inscription

Candidatures sur : [🔗 https://ecandidat.univ-rouen.fr/](https://ecandidat.univ-rouen.fr/)

Droits d'inscription

[🔗](#) Retrouver toutes les informations pratiques

Et après

Poursuites d'études

La formation vise avant tout l'insertion professionnelle, mais le diplôme de Licence professionnelle permet une suite de parcours en Master.

Pour plus d'informations sur le devenir des diplômés : [🔗 https://donneesreglementaires.univ-rouen.fr/](https://donneesreglementaires.univ-rouen.fr/)

devenir-et-insertion-des-diplomes-de-licence-professionnelle/

Insertion professionnelle

Les débouchés

Les secteurs professionnels accessibles aux diplômés de ce parcours incluent :

- Les métiers liés à l'hébergement commercial,
- Les métiers dans la restauration,
- Les métiers de l'évènementiel,
- Les métiers liés à l'hébergement spécialisé,
- Les métiers de la communication dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration,

Exemples de métiers envisageables : responsable d'unité hôtelière ou de restauration, directeur adjoint d'hôtel ou de restaurant, responsable de salle, Gérant de restauration collective, chef de réception, responsable des réservations, coordinateur MICE, chargé de développement commercial pour des groupes hôteliers ou de restauration, responsable marketing dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, responsable de la relation client, consultant en organisation et gestion hôtelière, auditeur en qualité et hygiène alimentaire (normes HACCP), responsable RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) pour les entreprises du secteur, créateur ou repreneur d'un établissement hôtelier ou de restauration.

Ces fonctions peuvent être exercées au sein de groupes hôteliers et de restauration opérant à l'échelle européenne et internationale.

Infos pratiques

Autres contacts

[🔗 resp-lphotel.evreux@univ-rouen.fr](mailto:resp-lphotel.evreux@univ-rouen.fr)

Lieu(x)

 Canteleu

Programme

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Stratégies et Innovation en Hôtellerie-Restauration

Licence Professionnelle Hôtellerie Restauration, Stratégies et Innovation en Hôtellerie-Restauration